

## BTS BIOQUALITÉ



Devenez :  
**Animateur qualité**  
**Contrôleur qualité et hygiène**  
**Technicien QHSE**  
**Technicien produits et procédés**



**2 ans en contrat d'apprentissage**  
 64 semaines en entreprise  
 40 semaines de formation



Être titulaire :  
 d'un **bac général** avec au moins une spécialité scientifique  
 ou d'un **bac technologique STL, STAV, ST2S, STI2D**  
 ou **professionnel PIPAC, LCQ, PLP.**



Formation **rémunérée** et **prise en charge à 100%**



**Hébergement possible** au Lycée Julien Wittmer  
 Une partie des frais d'hébergement est prise en charge par l'IFRIA BFC (via les OPCOS).



## Objectif du BTS BIOQUALITÉ

Former des **techniciens supérieurs en qualité** pour les industries alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, les bio-industries, les hôpitaux, les laboratoires et les métiers de l'environnement.

## Missions confiées

- Assurer les contrôles spécifiques et les analyses chimique, biologique, microbiologique et sensorielles pour vérifier la conformité sur les matières premières, les produits en cours d'élaboration et les produits finis.
- Prévoir et organiser les contrôles et mesures de la performance.
- Prendre part aux activités d'inspection et d'audits d'hygiène et de sécurité.
- Améliorer un procédé de production.

FORMATION  
DISPENSÉE PAR

**Julien  
Wittmer**  
Lycée



## ET APRÈS

- Insertion professionnelle
- Avec l'IFRIA BFC en apprentissage :**
- BUT Génie Biologique Sciences des Aliments et Biotechnologies 3e année (IUT Dijon Auxerre Nevers)
  - Ingénieur Agroalimentaire (Institut Agro Dijon)

## PROGRAMME DE FORMATION

### Ce BTS est organisé en blocs de compétences

- Bloc 1 : Management de la qualité
- Bloc 2 : Bioexpertise (biochimie, microbiologie, génie industriel, analyse sensorielle, toxicologie)
- Bloc 3 : Travaux pratiques de biochimie, microbiologie, génie industriel, analyse sensorielle
- Bloc 4 : Relations et communication professionnelles (économie, communication en association avec le cours de qualité)



Diplôme délivré par le Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche  
n° RNCP 41043 (bac+2)

### Pourquoi choisir l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté ?

Notre CFA hors murs possède un **réseau important d'entreprises** dans toute la **région Bourgogne Franche-Comté et en région Auvergne Rhône-Alpes via l'IFRIA AURA.**

Nos équipes accompagnent les candidats dans leur **recherche d'alternance**, la **mise en relation** avec les entreprises, la **signature du contrat** et effectue un suivi tout au long de leur **parcours de formation.**

### Pour candidater

- 1 Via **Parcoursup**  
ou **dossier de candidature** (hors Parcoursup) à télécharger sur [www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)
- 2 **À partir de FÉVRIER**, entretien d'admission
- 3 Dès **ACCORD D'ADMISSIBILITÉ**, accompagnement à la recherche d'une entreprise
- 4 Rentrée en formation au mois de **SEPTEMBRE**

### Nous contacter

#### Équipe Apprentissage IFRIA

contact@ifria-bfc.fr  
06 80 99 79 25

### Référente handicap

*Les candidats en situation de handicap  
sont invités à contacter*

**Aurélié MAJDA**  
a.majda@ifria-bfc.fr

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

# IFRIA

LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



**Qualiopi**  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
- ACTIONS DE FORMATION  
- ACTIONS DE FORMATION EN APPRENTISSAGE

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

Avec le soutien financier